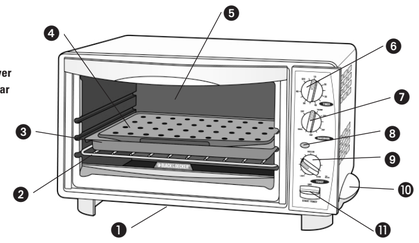
TRO800.Pub178911 1/9/03 10:45 AM Page 1

Product may vary slightly from what is illustrated./Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado./Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

1. **Swing-down or (†) Slide-out Crumb Tray (Part #00800-01W, 00800-01B)**
   Bandeja de residuos oscilante o corrediza
   Plateau à miettes basculant ou amovible
† 2. **Slide Rack / Parrilla corrediza / Grille coulissante (Part #178119-00)**
† 3. **Bake Pan / Bandeja de hornear / Plat de cuisson (Part #178120-00)**
† 4. **Broil Rack / Parrilla de asar / Lèchefrite (Part #178121-00 #)**
5. **Easy-Clean Interior / Interior fácil de limpiar / Intérieur facile à nettoyer**
6. **60-minute Bake/Broil Timer / Minutero de 60 minutos para hornear/asar**
   Minuterie de 60 minutes pour la cuisson/rôtissage
7. **Bake/Broil Temperature Control Knob**
   Control de temperatura para hornear y asar
   Cadran de température pour la cuisson et le rôtissage
8. **Signal Light / Luz indicadora / Témoin**
9. **Toast Color/Top Brown Knob / Selector de grado de tostado**
   Sélecteur de grillage ou de dorage
10. **Handles / Asas / Poignées**
11. **Off/Start Toast Lever**
    Palanca de iniciar y finalizar el tostado
    Interrupteur-levier de grillage



† Consumer replaceable / Reemplazable por el consumidor / Remplaçable par le consommateur

How to Use

This product is for household use only.
Before first use, remove the Slide Rack, Bake Pan and Broil Rack from oven. Wash in hot, sudsy water, rinse and dry with dishtowel or paper toweling. Replace Slide Rack in Oven.

For Toasting:
1. The Slide Rack should be in place for toasting. Do not use the Bake Pan for toasting.
2. Set the Toast Color/Top Brown Knob as desired. For best results, select the medium setting for your first cycle, then adjust lighter or darker to suit your taste.
3. Push down the Off/Start Toast Lever to Start Toast position. The Signal Light will come on and stay on during the toasting cycle. The Oven will automatically shut off and the Signal Light will go out when toasting cycle is done.
4. To stop toasting at any time, lift the Off/Start Toast Lever to the Off position.

For Top Browning:
1. The Slide Rack should be in place for Top Browning. Use the Bake Pan for items you want to top brown, crisp or melt—like individual pizzas or open-face grilled cheese sandwiches.
2. Set the Toast Color/Top Brown Knob to Top Brown.
3. Push down the Off/Start Toast Lever to Start Toast position. The Signal Light will come on and stay on during the top-brown cycle.The Oven will automatically shut off and the Signal Light will go out when the cycle is done.
4. To stop top browning at any time, lift theOff/Start Toast Lever to the Off position.

For Baking:
1. Turn the Bake/Broil Temperature Control Knob to the desired temperature setting.

Note: For best results, when baking or cooking, always preheat the Oven for 5 minutes.
2. The upper and lower heating elements will cycle on and off to maintain temperature. Operation is interrupted when the door is opened. To continue operating, close the door. Watch for doneness. (See "Cooking/ Baking Guide")
3. When finished baking, turn the Bake/Broil Temperature Control Knob to OFF.

For models with 60-minute Bake/Broil Timer: Set Timer to for the desired Baking time. The Signal Light will come on. You will hear bell signal when time has elapsed. The oven will automatically shut off and the Signal Light will go out when the cycle is done.

For Broiling:
1. Turn the Bake/Broil Temperature Control Knob to Broil. The oven does not need to be preheated for broiling.
2. Place food on the Broil Rack inserted in the Bake Pan for broiling. Always use the Broil Rack inserted in the Bake Pan when broiling. Do not cover the Broil Rack with aluminum foil.
3. Place the Bake Pan on the Slide Rack and close the oven door.
4. On the Broil setting, only the upper heating elements will operate; they will glow and fade, cycling on and off.
5. Use the broiling chart below as a guide to cooking times. Check food for doneness at minimum cooking time.
6. When finished broiling, using oven mitt or pot holder, remove Bake Pan, and turn the Bake/Broil Temperature Control Knob to OFF.

For models with 60-minute Bake/Broil Timer: Set Timer to for the desired Broiling time. The Signal Light will come on. You will hear an audible bell signal when time has elapsed. The oven will automatically shut off and the Signal Light will go out when the cycle is done.

Care and Cleaning

Cleaning Your Oven
IMPORTANT: Before cleaning any part, be sure the Oven is off, unplugged, and cool. Always dry parts thoroughly before using oven after cleaning.
1. Clean the Glass Door with a nylon pad and sudsy water. Do not use a spray glass cleaner.
2. To remove the Slide Rack, open the door pull the rack forward and out. Wash the Slide Rack in hot, sudsy water or in a dishwasher. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad. To replace the Slide Rack, open the door completely and slide the Rack into the rack support grooves. Be sure the slide Rack is seated properly.
3. Wash the Bake Pan and Broil Rack in hot, sudsy water or in dishwasher. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.

Crumb Tray
For models with a swing-down Crumb Tray: To open, tip back Oven, pull the Crumb Tray knob forward and then down (A). Wipe with a dampened cloth or paper toweling and dry thoroughly. To close, pull the Crumb Tray knob forward, swing the Crumb Tray closed, and then push knob down to lock into place before operating the Oven.
For models with slide-out Crumb Tray: Grasp Crumb Tray underneath front of Oven (A). Slide Crumb Tray completely out and discard crumbs. Wipe with a dampened cloth or paper toweling and dry before sliding back into position.

Exterior and Interior Surfaces
Be sure the Oven has cooled completely. Wipe the top, exterior walls and the nonstick interior coating with a damp cloth or sponge. Do not use abrasive cleaners or scouring pads as they may harm the coating. Dry thoroughly with cloth or paper toweling.

Cooking Containers
1. The inside dimensions of this Oven are 10" x 4-1/2" x 11" (25 cm x 11 cm x 28 cm). This size allows for many different types of baking containers. Keep the inside dimensions of the oven in mind when purchasing baking containers.
2. Metal, ovenproof glass without lids, or ceramic bakeware may be used in your Oven. Follow manufacturer's instructions. Be sure the top edge of the container is at least 1" (2.54 cm) away from the upper heating elements.
3. Some frozen foods are packaged in containers suitable for microwave or regular ovens. Check package instructions. If there are any questions regarding the use of a specific container, contact the food manufacturer.
4. Some items which should never be used in your **Toaster Oven:**
- Glass lids on glass or metal bakeware. (If a cover is needed, use aluminum foil and be careful that it does not touch the heating elements.)
- Air-tight packages such as sealed pouches or cans.
- Plastic wrapping or paperboard covers.
- Containers larger than those recommended.
- Containers with warnings against use in range-type or toaster ovens.

COOKING/BAKING GUIDE
NOTE: Some toaster ovens may run HOT. Use recommended settings as a guide, and watch food closely. If overbrowning, reduce temperature by 50°. Some foods, such as refrigerated biscuits and rolls, brownies, and high-sugar desserts tend to burn. These foods can better be prepared in your regular oven. Always preheat for 5 minutes before cooking/baking.

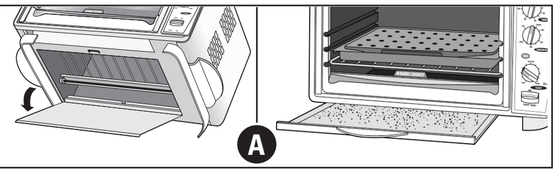
FOOD	AMOUNT	TEMPERATURE	PROCEDURE
Bread, Garlic	Max. Length 10" (20 cm)	Heat at 300°F/154°C for 10 minutes.	Slice bread lengthwise and spread with butter/garlic mixture. Re-assemble and place directly on Slide Rack.
Chicken Pieces, Fresh	5 – 6 pieces	Bake at 350°F/177°C for 45-55 minutes.	Remove skin, and bread chicken pieces with seasoned bread crumbs, if desired. Place on Bake Pan (foil lined for easier cleanup).
Chicken Nuggets, Frozen	1 Carton	Follow package directions.	Place on Bake Pan. Turn frequently for added crispness.
Cookies, Refrigerator (slice and bake)	6 Cookies	Follow package directions.	Bake on Bake Pan. Watch for overbrowning.
French Fries/Onion Rings, Frozen	Up to 1/2 pound/227g	Follow package directions.	Spread single layer on Bake Pan. Watch browning.
Hors D'oeuvres, Frozen	1 carton	Follow package directions.	Bake until done and browned as desired.
Nachos	8 – 10 Chips	Top brown for about 4 – 5 minutes.	Top brown until cheese melts. Watch carefully.
Pizza, Frozen	9" 23 cm size, or 2 – 3 pieces	Follow package directions.	Place directly on rack for crisper crust. Watch closely to prevent overbrowning. Cover with foil after 10 minutes if necessary.
Pork Chops, 1/2" (1.27 cm) thick	4 - 5	Bake at 350°F/177°C for 30 – 40 minutes.	Trim fat and bread with seasoned bread crumbs. Bake on Bake Pan.
Potatoes, Baked	1-5 Potatoes	Bake at 425°F/218°C 1 to 1-1/2 hours.	Wash and pierce potatoes and place directly on Slide Rack.

BROIL GUIDE

FOOD	AMOUNT	TIME	SUGGESTIONS
Bacon	4 – 5 slices	5-7 mins.	Watch to prevent overbrowning.
Frankfurters, 5" (10 cm) long	Up to 10 standard	12 - 14 mins.	For uniform browning, turn frequently.
Hamburgers, 1/4 lb./113g each	Up to 5	13 - 15 mins.	Turn halfway through.
Shrimp, large, peeled and deveined	1/2 lb./227 g	7 - 9 mins.	Marinate if desired prior to broiling. Turn halfway through.

NOTE: If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Slide-out Crumb Tray
Bandeja de residuos corrediza
Plateau à miettes amovible



Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.
Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire la parrilla corrediza, la bandeja de hornear y la parrilla de asar. Lave estos accesorios con agua caliente enjabonada, enjuague y seque bien con una toalla de cocina o con papel de toalla. Instale la parrilla corrediza nuevamente adentro del aparato.

Como tostar:
1. Antes de tostar se bebe instalar la parrilla corrediza. No se debe utilizar la bandeja de hornear para tostar los alimentos.
2. Gire la perilla de control para seleccionar el grado de tostado al gusto. Para lograr mejores resultados, se recomienda ajustar el control al nivel intermedio. Después se puede seleccionar entre un color pálido u oscuro al gusto.
3. Presione la palanca de tostar hacia abajo para dar inicio al ciclo de tostado. Brillará una luz que permanecerá encendida durante el ciclo de tostado. El aparato al igual que la luz indicadora se apagará automáticamente una vez finalizado este ciclo.
4. Para interrumpir el ciclo de tostado simplemente eleve la palanca a la posición de apagar (OFF).

Como dorar la superficie de los alimentos:
1. Antes de dorar los alimentos se bebe instalar la parrilla corrediza. Utilice la bandeja de hornear para colocar aquellos alimentos que desea dorar, tostar o derretir (como las pizzas individuales) o las superficies de los sándwiches de queso.
2. Ajuste el control de tostar a la posición TOP BROWN.
3. Baje la palanca de tostar. Brillará una luz que permanecerá encendida mientras se dora la superficie de los alimentos. El aparato al igual que la luz indicadora se apagará automáticamente una vez finalizado este ciclo.
4. Para interrumpir el ciclo de dorar, simplemente eleve la palanca de tostar a la posición de apagar (OFF).

Como hornear:
1. Ajuste el control de hornear o asar a la temperatura deseada. Nota: Se recomienda precalentar el horno durante 5 minutos antes de cocinar.
2. Los elementos calefactores (superiores e inferiores) funcionan de manera intermitente a fin de mantener la temperatura apropiada. El funcionamiento del aparato se interrumpe cuando uno abre la puerta. Para continuar el ciclo de cocción, cierre la puerta del aparato. Supervise los alimentos. (Consulte la guía de cocinar y de hornear).
3. Cuando acabe de cocinar, gire el control de hornear y asar a la posición de apagar (OFF).

Para los modelos con minuteros de 60 minutos para hornear/asar: El minutero se debe programar al tiempo de cocción deseado. Brillará la luz indicadora y el aparato producirá una señal audible una vez transcurrido el tiempo. Tanto el horno como la luz indicadora se apagarán automáticamente una vez completo el ciclo.

Como asar:
1. Gire el control de temperatura a la posición BROIL. Para asar, no se requiere precalentar el aparato.
2. Instale la parrilla sobre la bandeja de hornear y luego coloque los alimentos sobre la parrilla de asar. Para asar cualquier alimento, siempre se debe instalar la parrilla de asar sobre la bandeja de hornear. La parrilla de asar no se debe cubrir con papel de aluminio.
3. Coloque la bandeja de hornear sobre la parrilla corrediza y cierre la puerta del horno.
4. Cuando el aparato se ajusta a la posición de asar (BROIL), solamente funcionan los elementos calefactores superiores; éstos se encienden y se apagan a intervalos.
5. Cocine los alimentos según el tiempo señalado a continuación. Supervise los alimentos cuando se cumpla el tiempo mínimo de cocción recomendado en la guía.
6. Cuando termine de cocinar, asegúrese de apagar el aparato ajustando el control a la posición (OFF) y asegúrese de utilizar guantes de cocina para retirar la bandeja de hornear.

Para los modelos con minuteros de 60 minutos para hornear/asar: El minutero se debe programar al tiempo de cocción deseado. Brillará la luz indicadora y el aparato producirá una señal audible una vez transcurrido el tiempo. Tanto el horno como la luz indicadora se apagarán automáticamente una vez completo el ciclo.

Cuidado y limpieza

Limpieza del horno
IMPORTANTE: Antes de limpiar cualquier pieza, asegúrese que el aparato esté apagado, desconectado y que se haya enfriado. Seque bien todas las piezas después de limpiarlas y antes de utilizar el aparato nuevamente.
1. Limpie la puerta de vidrio con una almohadilla de nailon, agua y jabón. No utilice rociadores de limpiar vidrios.
2. Para retirar la parrilla corrediza, abra la puerta y deslice la parrilla hacia adelante y luego hacia afuera. Lave la parrilla con agua caliente enjabonada o en la máquina lavaplatos. Para eliminar las manchas persistentes, utilice una almohadilla de nailon o de poliéster. Para instalar la parrilla nuevamente, abra bien la puerta del aparato y deslice la parrilla sobre las ranuras de soporte. Asegúrese de instalar la parrilla debidamente.
3. La bandeja de hornear y la parrilla de asar se pueden lavar a mano con agua caliente enjabonada o se pueden lavar en la máquina lavaplatos. Utilice una almohadilla de nailon o de poliéster para evitar los rayones.

Bandeja de residuos
Modelos de bandeja de residuos de movimiento oscilante: Para abrir la bandeja de residuos, incline el aparato hacia atrás y tire de la perilla de la bandeja hacia abajo (A). Limpie la superficie con un paño humedecido o con papel de toalla y seque bien. Para cerrar, tire de la perilla de la bandeja hacia enfrente, cierre la bandeja y luego empuje la perilla hacia abajo a fin de asegurarla bien antes de hacer funcionar el aparato nuevamente.
Modelos de bandeja de residuos corrediza: Sujete la bandeja de residuos situada en el inferior de la parte delantera del aparato (A). Deslice la bandeja completamente hacia afuera y deseche los residuos. Limpie la bandeja con un paño humedecido o con papel de toalla y seque bien antes de deslizarla nuevamente adentro del aparato.

Superficies exteriores e interiores
Asegúrese que el aparato se haya enfriado completamente antes de limpiarlo. Limpie la parte superior, los paneles exteriores y el interior de revestimiento antiadherente con un paño o con una esponja humedecida. No se debe utilizar limpiadores abrasivos ni almohadillas de fibras abrasivas a fin de no dañar el revestimiento. Seque todas las superficies bien con un paño o con toalla de papel.

Recipientes de cocinar
1. El interior del horno mide 25 cm por 11 cm por 28 cm (10 pulg x 4 1/2 pulg x 11 pulg). Estas dimensiones le permiten utilizar diferentes recipientes de cocinar. Tenga presentes las dimensiones del interior del aparato antes de comprar los recipientes.
2. Este aparato le permite utilizar recipientes de metal, de vidrio resistente al calor (sin cubiertas) o de cerámica. Siga las indicaciones del fabricante. Asegúrese de que haya un espacio mínimo de 2,54 cm (1 pulg) entre el borde superior del recipiente y los elementos calefactores.
3. Ciertos alimentos congelados vienen empacados en envolturas apropiadas para los hornos de microonda o los hornos convencionales. Verifique las indicaciones del paquete. En caso de preguntas, comuníquese con el fabricante de los alimentos.
4. He aquí una lista de artículos que jamás se deben introducir en el aparato:
- Las cubiertas de vidrio sobre los recipientes de vidrio o de metal. (Si es necesario, se puede utilizar papel de aluminio con cuidado de no tocar los elementos de calefacción.)
- Las envolturas selladas al vacío (como las bolsas o las latas).
- Las envolturas de papel plástico o las cubiertas de cartón.
- Los recipientes de dimensión superior a la recomendada.
- Los recipientes con advertencia contra uso en hornos convencionales.

GUÍA DE HORNEAR Y COCINAR
NOTA: Algunos hornos tostadores se sobrecalienta. Use como guía las temperaturas recomendadas, y supervise de cerca los alimentos. Si los alimentos se doran muy rápido, reduzca la temperatura 50°. Algunos alimentos como los bizcochos refrigerados, panecillos, brownies o postres con alto contenido de azúcar tienden a quemarse. Para dichos alimentos se recomienda el uso de en un horno corriente. Precaliente siempre el aparato durante 5 minutos antes de hornear o de cocinar.

ALIMENTO	CANTIDAD	TEMPERATURA	PROCEDIMIENTO
Pan con ajo	Largura máxima 20 cm (10")	Caliente a 154°C/300°F por 10 minutos.	Corte el pan a lo largo y unte la mantequilla con ajo. Junte el pan nuevamente y colóquelo directamente sobre la parrilla corrediza.
Pollo fresco en pedazos	5 – 6 pedazos	Hornee a 177°C/350°F por 45-55 minutos.	Despelleje el pollo y si desea, rebócelo en migaja de pan sazonada. Colóquelo en la bandeja de hornear (forrada con papel de aluminio para facilitar la limpieza).
Frituras de pollo congelado	1 Paquete	Siga las indicaciones del paquete.	Coloque el pollo en la bandeja de hornear. Voltéelo con frecuencia para que se dore bien.
Galletas refrigeradas (de cortar para hornear)	6 Galletas	Siga las indicaciones del paquete.	Use la bandeja de hornear. Supervise que no se doren demasiado.
Papas fritas, aros de cebolla congelados	Hasta 227g/1/2 libra	Siga las indicaciones del paquete.	Distribuya una capa en la bandeja de hornear. Supervise el dorado.
Bocadillos congelados	1 Paquete	Siga las indicaciones del paquete.	Hornee hasta quedar bien cocidos y dore al gusto.
Nachos	8 – 10 Nachos	Dore por encima de 4 – 5.	Dore por encima hasta derretirse el queso. Supervise con cuidado
Pizza congelada	Tamaño 23cm/9" o 2 – 3 pedazos	Siga las indicaciones del paquete.	Coloque la pizza directamente sobre la parrilla corrediza para que resulte más crujiente. Supervise que no se dore demasiado. Cubra con papel de aluminio por 10 minutos si es necesario.
Chuletas de cerdo con grosor de 1.27 cm (1/2")	4 - 5	Caliente a 177°C/350°F de 30 – 40 minutos.	Recorte la grasa y reboce en migaja de pan sazonada. Use la bandeja de hornear.
Papas horneadas	1-5 Papas	Hornee a 218°C/425°F de 1 a 1½ hora	Lave las papas, y colóquelas directamente sobre la parrilla corrediza.

NOTA: Si el cable de alimentación se encuentra dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, agente de servicio o persona igualmente calificada a fin de evitar cualquier peligro.

Utilisation

Le produit est conçu pour une utiisation domestique seulement.
Avant la première utilisation, retirer la grille coulissante, le plat de cuisson et la lèchefrite du four. Les laver dans de l'eau chaude savonneuse, les rincer et les assécher avec un linge ou des essuie-tout. Remettre la grille coulissante dans le four.

Grillage :
1. La grille coulissante doit être en place pour griller des aliments. Ne pas utiliser le plat de cuisson.
2. Régler le sélecteur de grillage ou de dorage au goût. Afin d'optimiser les résultats, choisir le réglage moyen lors du premier cycle de grillage, puis le régler plus pâle ou plus foncé par la suite, au goût.
3. Abaisser l'interrupteur-levier de grillage à la position de grillage. Le témoin s'allume et il reste allumé pendant le cycle de grillage. L'appareil s'arrête automatiquement et le témoin s'éteint à la fin du grillage.
4. Pour interrompre le cycle de grillage en tout temps, il suffit de soulever l'interrupteur-levier à la position d'arrêt.

Dorage :
1. La grille coulissante doit être en place pour griller des aliments. Utiliser le plat de cuisson pour faire dorer des aliments, pour les rendre croustillants ou pour les faire gratiner (comme des pizzas individuelles ou des sandwichs ouverts au fromage).
2. Régler le sélecteur de grillage ou de dorage à la position de dorage.
3. Abaisser l'interrupteur-levier de grillage à la position de grillage. Le témoin s'allume et il reste allumé pendant le cycle de dorage. L'appareil s'arrête automatiquement et le témoin s'éteint à la fin du cycle.
4. Pour interrompre le cycle de dorage en tout temps, il suffit de soulever l'interrupteur-levier à la position d'arrêt.

Cuisson :
1. Régler le cadran de température à la température voulue.

Note : Afin d'optimiser les résultats, lors de la cuisson, toujours réchauffer le four pendant cinq minutes au préalable.
2. Les éléments chauffants du haut et du bas s'allument et s'éteignent de façon intermittente afin de maintenir la température choisie. Le four s'arrête lorsqu'on en ouvre la porte. Pour reprendre la cuisson, il suffit de refermer la porte. Bien surveiller la cuisson (voir la rubrique relative à la cuisson).
3. À la fin de la cuisson, remettre le cadran de température à la position d'arrêt (OFF).

Dans le cas des modèles pourvus d'une minuterie de 60 minutes pour la cuisson/rôtissage : Régler la minuterie au temps de cuisson voulu. Le témoin s'allume. À la fin du temps de cuisson choisi, un signal sonore se fait entendre. Le four s'arrête automatiquement et le témoin s'éteint à la fin du cycle.

Rôtissage :
1. Régler le cadran de température à la position de rôtissage (BROIL). Il n'est pas nécessaire de réchauffer le four pour le rôtissage.
2. Placer les aliments sur la lèchefrite insérée dans le plat de cuisson pour les rôtir. Toujours se servir de la lèchefrite insérée dans le plat de cuisson pour rôtir. Ne pas couvrir la lèchfrite de papier d'aluminium.
3. Placer le plat de cuisson sur la grille coulissante et refermer la porte du four.
4. Au cycle de rôtissage, seuls les éléments du haut fonctionnent; ils s'allument et s'éteignent.
5. Se servir du guide de rôtissage plus loin pour avoir une idée des temps de cuisson. Surveiller la cuisson au temps de cuisson minimal indiqué.
6. À la fin du rôtissage, se servir de mitaines ou d'une poignée isolante pour retirer le plat de cuisson du four, puis remettre le cadran de température à la position d'arrêt (OFF).

Dans le cas des modèles pourvus d'une minuterie de 60 minutes pour la cuisson/rôtissage : Régler la minuterie au temps de cuisson voulu. Le témoin s'allume. À la fin du temps de cuisson choisi, un signal sonore se fait entendre. Le four s'arrête automatiquement et le témoin s'éteint à la fin du cycle.

Nettoyage et entretien

Nettoyage du four
IMPORTANT : Avant de nettoyer toute pièce, s'assurer que le four est éteint, débranché et refroidi. Toujours bien assécher les pièces avant d'utiliser l'appareil de nouveau.
1. Nettoyer la porte vitrée à l'aide d'un tampon en nylon et de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyant à vitres en aérosol.
2. Pour retirer la grille coulissante, ouvrir la porte et tirer la grille vers l'avant jusqu'à ce qu'elle sorte. Laver la grille coulissante dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour enlever les taches tenaces, utiliser un tampon à récurer en polyester ou en nylon. Pour remettre la grille coulissante en place, ouvrir complètement la porte et faire glisser la grille dans les nervures prévues à cet effet. S'assurer que la grille coulissante est bien remise en place.
3. Laver le plat de cuisson et la lèchefrite dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Afin de minimiser les risques d'égratignures, utiliser un tampon à récurer en polyester ou en nylon.

Plateau à miettes
Dans le cas des modèles pourvus d'un plateau à miettes basculant : Pour l'ouvrir, faire basculer l'appareil, tirer sur la poignée du plateau à miettes vers l'avant et abaisser le plateau (A). L'essuyer avec un chiffon humide ou un essuie-tout et bien l'assécher. Pour le refermer, tirer la poignée du plateau vers l'avant et remonter lep lateau tout en poussant sur la poignée jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en place avant d'utiliser l'appareil de nouveau.
Dans le cas des modèles pourvus d'unplateau à miettes amovible : Saisir le plateau à l'avant sous l'appareil (A). Le faire glisser complètement hors de l'appareil et jeter les miettes. L'essuyer avec un chiffon humide ou un essiue-tout et bien l'assécher avant de le remettre en place.

Surfaces extérieures et intérieures
S'assurer que l'appareil est complètement refroidi. En essuyer le dessus, les parois extérieures et l'intérieur avec un chiffon ou une éponge humide. Ne pas utiliser des produits nettoyants abrasifs ni des tampons à récurer au risque d'abîmer le revetêment. Bien assécher avec un chiffon ou un essuie-tout.

Plats de cuisson
1. L'intérieur de l'appareil mesure 25 cm sur 11 cm sur 28 cm (10 po x 4,5 po x 11 po). On peut donc y utiliser différents types de plats de cuisson convenant à ces dimensions. En tenir compte lors de l'achat de plats de cuisson.
2. On peut utiliser des plats en métal, en verre trempé (sans couvercle) ou en céramique dans l'appareil. Respecter les consignes des fabricants. S'assurer que le haut du plat se trouve à au moins 2,54 cm (1 po) des éléments chauffants du haut.
3. Certains aliments surgelés sont emballés dans des contenants pouvant aller dans un four à micro-ondes ou traditionnel. Vérifier les consignes de l'emballage. En cas de doute, communiquer avec le fabricant de l'aliment.
4. Certains articles ne devraient jamais être placés dans l'appareil. **En voici la liste**
- Des couvercles en verre sur des plats en verre ou en métal. (Lorsqu'il faut couvrir l'aliment, utiliser du papier d'aluminium et s'assurer qu'il ne touche pas aux éléments chauffants.)
- Des emballages sous vide comme des boîtes ou des sacs scellés sous vide.
- De la pellicule en plastique et des couvercles en carton.
- Des plats de dimensions supérieures à celles recommandées.
- Des plats comportant une mise en garde contre l'utilisation dans des fours.

GUIDE DE CUISSON
NOTE : Certains grille-pain fours deviennent BRULANTS. Se servir des recommandées plus bas à titre de référence et bien surveiller la cuisson. En cas de brunissement excessif, réduire la température en multiples de 50°. Certains aliments (comme des biscuits ou des petits pains réfrigérés) ou des desserts à forte teneur en sucre ont tendance à brûler. Il peut être préférable d'utiliser un four traditionnel pour préparer de tes aliments. Toujours réchauffer pendant 5 minutes au préalable.

ALIMENT	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE	DIRECTIVES
Pain à l'ail	Longueur max. de 25 cm (10 po)	Chauffer à 154 °C/300 °F . pendant 10 minutes	Trancher le pain sur la longueur et le tartiner d'un mélange de beurre à l'ail. Refermer le pain et le placer directement sur la grille.
Poulet frais, en morceaux	De 5 à 6 morceaux	Cuire à 350 °F/177 °C de 45 à 55 minutes.	Retirer la peau et passer le poulet dans de la chapelure assaisonnée, au goût. Déposer dans le plat de cuisson (recouvrir le plat de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage).
Pépites de poulet, surgelées	1 emballage	Suivre les consignes de l'emballage.	Déposer dans le plat de cuisson. Tourner souvent pour les rendre croustillantes.
Biscuits réfrigérés (à trancher et à cuire)	6 biscuits	Suivre les consignes de l'emballage.	Faire cuire dans le plat de cuisson. Surveiller la cuisson.
Frites/Rondelles d'oignon, surgelées	Jusqu'à 227 g (1/2 lb)	Suivre les consignes de l'emballage.	Recouvrir le fond du plat de cuisson. Surveiller la cuisson.
Hors-d'œuvres, surgelés	1 emballage	Suivre les consignes de l'emballage.	Faire cuire jusqu'à la cuisson voulue.
Nachos	De 8 à 10 croustilles	Faire dorer de 4 à 5 minutes.	Faire fondre le fromage. Bien surveiller la cuisson.
Pizza, surgelée	De 23 cm (9 po) ou de 2 à 3 morceaux	Suivre les consignes de l'emballage.	Placer directement sur la grille pour rendre la croûte croustillante. Bien surveiller la cuisson. Recouvrir de papier d'aluminium au bout de 10 minutes, le cas échéant.
Côtelettes de porc, d'une épaisseur de 1,27 cm (1/2 po)	De 4 à 5	Cuire à 177 °C/350 °F de 30 à 40 minutes.	Retirer le gras et passer dans de la chapelure assaisonnée. Faire cuire dans le plat de cuisson.
Pommes de terre au four	De 1 à 5	Cuire à 218 °C/425 °F de1 h à 1 h 30.	Laver et percer les pommes de terre. Les déposer directement sur la grille.

NOTE : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut en confier la réparation au fabricant, à son agent de service autorisé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

TRO800.Pub178911 1/9/03 10:45 AM Page 2

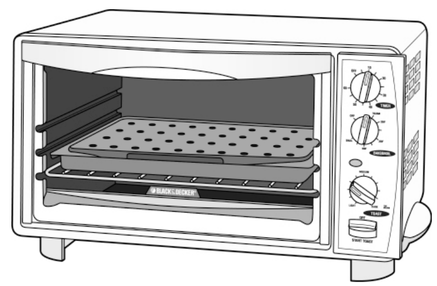
IMPORTANT SAFEGUARDS

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.
POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.
VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.

BLACK&DECKER®

Toast-R-Oven™

Electronic Countertop Oven/Broiler
Horno/asador eléctrico para el mostrador
Four de comptoir-rôtissoire électronique



USA/Canada **1-800-231-9786**
Mexico **01-800-847-2309**

www.blackanddecker.com

Accessories/Parts (USA/Canada)	**1-800-738-0245**
Accesorios/Partes (EE.UU/Canadá)	
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)	

Série TR0800 Series

POLARIZED PLUG
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug fits in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

Electrical Cord
The cord length of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an Underwriters Laboratories (UL)-Listed or Canadian Standards (CSA) extension cord rated no less than 15 amperes and 120 volts. When using an extension cord, be sure not to let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally pull or trip over it.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or any non-removable parts of this oven in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by Black & Decker may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Turn all controls to OFF before inserting or removing plug from wall outlet.
- To turn off testing, press STOP. To stop cooking or baking turn the control to OFF.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic wrap, and the like.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To disconnect, grasp plug and remove from outlet. Do not pull by the cord.
- Do not use oven for other than intended use.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in this appliance, as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of unit when in operation.
- Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.
- Extreme caution should be used when using containers constructed of other than metal or glass. Refer to "Cooking Containers."
- Do not cover crumb tray or any parts of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- To reduce the risk of fire, do not place any heating or cooking appliance beneath the appliance.
- To reduce the risk of fire, do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- To reduce the risk of electric shock, do not mount over a sink.
  - To reduce the risk of fire, do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se debe respetar ciertas reglas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna pieza no removible del aparato.
- Se debe tomar mucha precaución cuando el producto se utilice por o en la presencia de menores de edad.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios y antes de limpiarlo.
- No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe estropeado, que presente problema de funcionamiento, que se haya dejado caer al suelo o sufra este dañado. Si el producto llegase a fallar dentro del período de la garantía, llame gratis al número apropiado que aparece en la cubierta de este manual para obtener información relacionada al servicio de mantenimiento del aparato.
- El uso de accesorios no recomendados por Black & Decker presenta el riesgo de lesiones personales.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador o que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el tostador sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni cerca de un horno caliente.
- Se debe tener mucha precaución para retirar la bandeja o para desechar la grasa caliente.
- Ajuste todos los controles a la posición de apagado (OFF) antes de enchufar o desconectar el aparato.
- Para interrumpir el ciclo de tostado, presione (STOP). Para apagar el horno, gire el control a la posición (OFF).
- Nunca introduzca los siguientes materiales adentro del aparato: papel, cartón, envoltura plástica ni nada semejante.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

- Para desconectar el aparato, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente. No tire del cable.
- Utilice el aparato solamente con el fin previsto.
- A fin de evitar el riesgo de incendio o choque eléctrico, nunca introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal en el aparato.
- Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras está en funcionamiento o si entra en contacto con cualquier material inflamable incluyendo cortinas y las paredes. Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras está en uso.
- Cuando el aparato no esté en funcionamiento, asegúrese de no almacenar nada más que los accesorios recomendados.
- No utilice almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato. Las fibras metálicas podrían entrar en contacto con componentes eléctricos del aparato produciendo el riesgo de un choque eléctrico.
- Se debe tener mucho cuidado cuando se utilicen recipientes que no sean de metal ni de vidrio. Consulte la sección relacionada a los recipientes de cocinar.
- A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no se debe cubrir la bandeja de residuos ni ninguna otra superficie con papel metálico.
- Para reducir el riesgo de incendio, no coloque ningún otro aparato que produzca calor ni que sirva para cocinar debajo de éste.
- Para reducir el riesgo de incendio, no instale el aparato sobre o cerca de ninguna fuente de calor ni de cocción.
- Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no instale el aparato sobre el lavaplatos.
- A fin de reducir el riesgo de incendio, no coloque nada directamente en la superficie superior del aparato mientras esté en funcionamiento.

ENCHUFE POLARIZADO:
Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto es más ancho que el otro. Como medida de seguridad, el enchufe puede introducirse en la toma de corriente solamente de un sentido. Si el enchufe no se ajusta en su contacto, inviértalo. Si aún así no se ajusta, busque la ayuda de un electricista calificado. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

El Cable Eléctrico
La longitud del cable de este aparato se ha escogido a fin de evitar los riesgos que presenta un cable largo. Si es necesario utilizar un cable de extensión, éste deberá estar calificado para 15 A, 120 V e inscrito por Underwriters Laboratories o por la asociación de normas canadienses CSA. Cuando utilice un cable más largo, asegúrese que no interfiera en la superficie de trabajo y que no cuelgue para que nadie lo hale ni se tropiece.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni toute autre pièce non amovible de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou lorsque ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer un accessoire, et de la nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Retourner le produit au centre de service de la région pour qu'il y soit examiné, réparé ou réglé électriquement ou mécaniquement. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture d'présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Black & Decker présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à électricité chauffé, ni dans un four réchauffé.
- Faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on retire le plat qu'on jette de la graisse chaude.
- Mettre toutes les commandes à la position «OFF» avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- Pour arrêter le grille-pain, appuyer sur la touche d'arrêt (STOP). Pour arrêter le four, régler la commande à la position d'arrêt (OFF).

CONSERVER CES MESURES.

- Ne pas placer un des matériaux suivants dans le four : du papier, du carton, de la pellicule de plastique et des matériaux semblables.
- Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins qu'il est prévu.
- Ne pas introduire dans l'appareil des aliments grandes dimensions, ni des ustensiles en métal qui pourraient provoquer des risques d'incendies ou de secousses électriques.
- Il y a risque d'incendie lorsque le gille-pain est recouvert de matériaux inflammables comme des rideaux, des draperies ou des revêtements muraux, ou lorsqu'il entre en contact avec ceux-ci alors qu'il fonctionne. Ne rien ranger sur le dessus de l'appareil en service.
- Ne pas ranger d'autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans le four lorsque ce dernier ne sert pas.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons métalliques abrasifs. Ces derniers peuvent s'effriter et entrer en contact avec des composants électriques de l'appareil, ce qui présente un risque de secousses électriques.
- Prendre garde lorsqu'on utilise des récipients qui ne sont pas faits en métal ou en verre. Consulter la rubrique relative aux récipients pour la cuisson du présent guide.
- Éviter de recouvrir le plateau à miettes ou toute autre pièce de l'appareil de papier métallique car cela présente des risques de surchauffe.
- *Lorsque l'appareil est installé sous une armoire, faire ce qui suit.*
- Pour minimiser les risques d'incendie, ne pas placer un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert à la cuisson sous l'appareil.
- Pour minimiser les risques d'incendie, ne pas installer l'appareil en-dessus ni près d'une source de chaleur ou de cuisson.
- Afin de réduire les risques de secousses électriques, ne pas installer l'appareil au-dessus de l'eau.
- Afin d'éviter les risques d'incendie, ne rien déposer directement sur le dessus de l'appareil lorsque ce dernier fonctionne.

Fiche polarisée
L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée, par mesure de sécurité. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de la faire jours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité.

Cordon
La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge de 15 A, 120 V, certifié par l'organisme *Underwriters Laboratories* ou homologué par la CSA peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse tirer ou trébucher dessus.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

NEED HELP?
For service, repair, or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty

What does it cover?
- Any defect in material or workmanship

For how long after the original purchase?
- One year

What will we do to help you?
- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished

How to make a warranty claim:
- Save your receipt.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service. You may also call our parts and accessories number at 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?
- Commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit

How does state law relate to this warranty?
- The manufacturer of this product expressly disclaims all responsibility for consequential damage or incidental losses caused by use of this product. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?
A fin de obtener servicio, reparación o por cualquier duda o pregunta con respecto a la unidad, por favor llame al número "800" apropiado que aparece en la cubierta de este manual. **No** envíe de vuelta el producto al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. Como opción puede también consultar la página de la red anotada en la cubierta de este manual.

Solamente en México, si necesita ayuda, acuda a un centro de servicio autorizado. Puede encontrar un centro cercano a ud. buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica bajo reparación de enseres menores o comunicándose al teléfono 01-800-847-2309.

Un año de garantía limitada

¿Qué cubre la garantía?
- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía después de la fecha original de compra?
- Por un año

¿Qué asistencia recibe el consumidor?
- El consumidor recibe un producto de reemplazo nuevo o restaurado de fábrica, parecido al original.

Para hacer un reclamo de garantía:
- Se debe presentar el recibo original de compra.
- Se puede visitar el sitio de Web de asistencia al consumidor www.prodprotect.com/applica, o se puede llamar gratis al número 1-800-231-9786, para obtener información relacionada al servicio de garantía. También se puede llamar gratis al número 1-800-738-0245 al personal encargado de piezas y accesorios.

Esta garantía no cubre:
- El uso comercial del producto
- Daños ocasionados por el mal uso o negligencia
- Productos que han sido alterados de cualquier manera
- Productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Gastos de tramitación y embarque relacionados al reemplazo del producto

¿Qué papel desempeña la ley estatal con relación a esta garantía?
- El fabricante de este producto renuncia a toda responsabilidad por daños y perjuicios indirectos o por pérdidas incidentales ocasionadas por el uso de este producto. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

BESOIN D'AIDE?
Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an

Quelle est la couverture?
- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau.

Quelle est la durée après l'achat original?
- Un an.

Quelle est la garantie?
- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on de la garantie?
- Conserver son reçu de caisse.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie. On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?
- Une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.

Quelles lois régissent la garantie?
- Le fabricant du produit se dégage expressément de toute responsabilité relative à des dommages ou à des pertes conséquentes à l'utilisation dudit produit. Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

* BLACK&DECKER is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA
*Marca registrada de *The Black & Decker Corporation,* Towson, Maryland, E.U.
*Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation,* Towson, Maryland, É.-U.

GUÍA DE ASAR

ALIMENTO	CANTIDAD	TIEMPO	CONSEJOS
Tocino	4 – 5 tiras	5 – 7 minutos	Supervise con frecuencia.
Salchichas con largura de10cm (5")	Hasta 10 de tamaño normal	12 – 14 minutos	Voltee con frecuencia para mejor consistencia de dorado.
Hamburguesas, cada una de 113g/1/4 lb	Hasta 5	13 – 15 minutos	Voltéelos a medio cocinar.
Camarones grandes pelados, sin vena	227 g /1/2 lb	7 – 9 minutos	Adobe antes de asar. Voltéelos a medio cocinar.

GUIDE DE RÔTISSAGE

ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE	SUGGESTIONS
Bacon	De 4 à 5 tranches	De 5 à 7 minutes.	Surveiller la cuisson.
Saucisses fumées, d'une longueur de 10 cm (5 po)	Jusqu'à 10 standard	De 12 à 14 minutes.	Tourner souvent pour dorer uniformément.
Galettes de viande hachée, de 113 g (1/4 lb) chacune	Jusqu'à 5	De 13 à 15 minutes.	Tourner à la mi-cuisson.
Crevettes, grosses, décortiquées et déveinées	227 g/1/2 lb	De 7 à 9 minutes.	Faire mariner, au goût, avant de rôtir. Tourner à la mi-cuisson.

In Latin America only
En Latino América únicamente
En Amérique latine seulement

MÉXICO
Lázaro Cárdenas #18
Col. Obrera Del. Cuauhtémoc, Mex. D.F.
C.P. 06800
Tel. 01 800 847-2309

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía en cualquiera de nuestras Sucursales o Centros de Servicio Autorizado en todo el país. En este instructivo encontrará un listado de centros de servicio autorizado por Applica de México S. de R.L. de C.V. en los cuales también podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios para este producto.

SELLO O FIRMA DEL DISTRIBUIDOR

Fecha de compra _____

Modelo _____

1500W 120V ∿ 60Hz

Applica™
Applica Consumer Products, Inc.

Copyright © 2002 Applica Consumer Products, Inc.
Pub. No.178911-00-RV00
Product made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

IMPORTADOR — Applica de México, S. de R.L. de C.V.
Manuel Avila Camacho 191-305,
Col. Los Morales Polanco Delegación Miguel Hidalgo,
C.P. 11510, México D.F. Teléfono: (5) 279-1000
Producto hecho en la República Popular China
Impreso en la República Popular China

Produit fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine

2002/11-12-56E/S/F